

— ДЕСЕРТНАЯ КАРТА —



ПЕНКА

- 210 -

фирменный торт с миндалем, кремом на основе белого и молочного шоколада с добавлением сливочного ликера и молотого кофе (110 г)



МЕДОВЫЙ СПАС

- 210 -

классические тонкие коржи на липовом меде с легким сметанно - сливочным кремом (100 г)



ЭСТЕРХАЗИ

- 230 -

хрустящий торт с миндалем и лесным орехом, кремом пралине и ликером Амаретто (105 г)



КРЕМ КЕЙК

- 200 -

хрустящий дакуаз с фундуком и традиционным кремом из вареного сгущенного молока (100 г)



ШОКОЛАДНО - БАНАНОВЫЙ ТОРТ

- 190 -

бисквит с миндальной пудрой и какао, в сочетании с муссом из молочного шоколада и бананами (125 г)



МИНДАЛЬНЫЙ

- 210 -

хрустящий миндальный бисквит с заварным ванильным кремом (105 г)



ХАУСМАН

- 210 -

ореховый бисквит с кешью и черносливом, с двумя видами крема из белого и черного шоколада с добавлением ликера Кэроланс (115 г)



ЧИЗКЕЙК

- 210 -

известный по всему миру изысканный десерт из сливочного сыра на песочной основе (100 г)

ЧИЗКЕЙК

- 220 -

СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ (120 г)

ЧИЗКЕЙК

- 220 -

МАНГО - МАРАКУЙЯ (100 г)

ЧИЗКЕЙК

- 220 -

ТРИ ШОКОЛАДА (110 г)



КРАСНЫЙ БАРХАТ

- 190 -

нежный сливочный бисквит с кремом из сливочного сыра и натуральных сливок (115 г)



КАРАМЕЛЬНЫЙ ТАРТ С БАНАНОМ

- 190 -

хрустящее песочное тесто с фундуком и тонким ароматом корицы в сочетании с карамелью, бананом и сырным кремом (105 г)



ТАРТ КАРАМЕЛЬНО - ОРЕХОВЫЙ

- 230 -

хрустящее песочное тесто с начинкой из соленой карамели и тремя видами орехов: пекан, фундук и кешью (115 г)



ДЕСЕРТ «МАНГО - МАРАКУЙЯ» - 210 -

нежный мусс из манго с начинкой из клубники и маракуйи на морковном бисквите с ананасом и миндальным штрейзелем в белом шоколаде (135 г)



ДЕСЕРТ ТИРАМИСУ - 210 -

классический итальянский десерт на основе сыра маскарпоне с печеньем савоярди, натуральным кофе и ликером Амаретто (110 г)



ДЕСЕРТ «ТВОРОЖНО - ЧЕРНИЧНЫЙ» - 210 -

десерт с легким творожно - лимонным муссом и начинкой из ягод черники (150 г)

ТЮИЛЬ С КУНЖУТОМ (100 г) - 130 -
хрустящее карамельное печенье с кунжутом

БЕЗЕ С МИНДАЛЕМ (100 г) - 130 -

БЕЗЕ С КОКОСОВОЙ СТРУЖКОЙ (100 г) - 100 -

БЕЛЬГИЙСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С ФУНДУКОМ (100 г) - 260 -

БЕЛЬГИЙСКИЙ ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД С МИНДАЛЕМ (100 г) - 260 -



ТРЮФЕЛЬ (1 шт.) - 50 -

- **классический с коньяком**
классический рецепт самой популярной конфеты из горького шоколада с коньяком
- **с маракуйей и пралине**
молочный бельгийский шоколад с пюре маракуйи и ореховым пралине
- **с малиной**
горький бельгийский шоколад с малиновым пюре
- **с карамелью**
молочный бельгийский шоколад с карамельным соусом



**БРУСНИЧНЫЙ
ПИРОГ** (100 г)

- 160 -



МАКАРОНС (1 шт)

- 70 -

на ваш выбор: фисташковый, малиновый, ванильный, маракуйя, черная смородина, лимонный, горгонзола, кокосовый, шоколадный, карамельный, банан - клубника, арахис - карамель



ЭКЛЕР

МАНГО - МАРАКУЙЯ (85 г)

- 150 -

экзотический заварной крем,
с натуральным пюре маракуйи и манго

ЭКЛЕР

ФИСТАШКОВЫЙ (80 г)

- 150 -

с нежным заварным кремом
и натуральной пастой из зеленых фисташек

ЭКЛЕР

СЫРНО - СЛИВОЧНЫЙ (75 г)

- 150 -

с воздушным кремом из сливочного сыра
со взбитыми сливками

МОРОЖЕНОЕ

ПЛОМБИР (120 г)

- 120 -

настоящий пломбир, вкус которого
мы помним с детства

ФИСТАШКОВОЕ (40 г)

- 70 -

СЛИВОЧНО - СЫРНОЕ

С ПЕЧЕНЬЕМ (40 г)

- 70 -

БАНАНОВОЕ (40 г)

- 70 -

ШОКОЛАДНОЕ (40 г)

- 70 -

ВАНИЛЬНОЕ (40 г)

- 70 -

ГОРГОНЗОЛА (40 г)

- 70 -

КАРАМЕЛЬНОЕ (40 г)

- 70 -

ЧЕРНИЧНОЕ (40 г)

- 70 -

МЯТНОЕ (40 г)

- 70 -

СОРБЕТЫ

МАНГО (40 г)

- 70 -

МАЛИНА (40 г)

- 70 -

МАРАКУЙЯ (40 г)

- 70 -

КОКОС (40 г)

- 70 -

КИВИ (40 г)

- 70 -

Добавки к мороженому

Сироп на выбор (20 г)

- 40 -

Мед (20 г)

- 40 -

Грецкий орех (10 г)

- 40 -

Тертый шоколад (15 г)

- 40 -

Шоколадный топинг (20 г)

- 40 -